Ordinateur Dean Compu-Fry

Mode d'emploi et instructions de programmation





Canadien Français

Permanence téléphonique 24 h/24 au 1-318-865-1711

NOV 2001

8196179



Ordinateur Dean Compu-Fry :

Mode d'emploi et instructions de programmation

TABLE DES MATIÈRES

AVERTISSEMENT

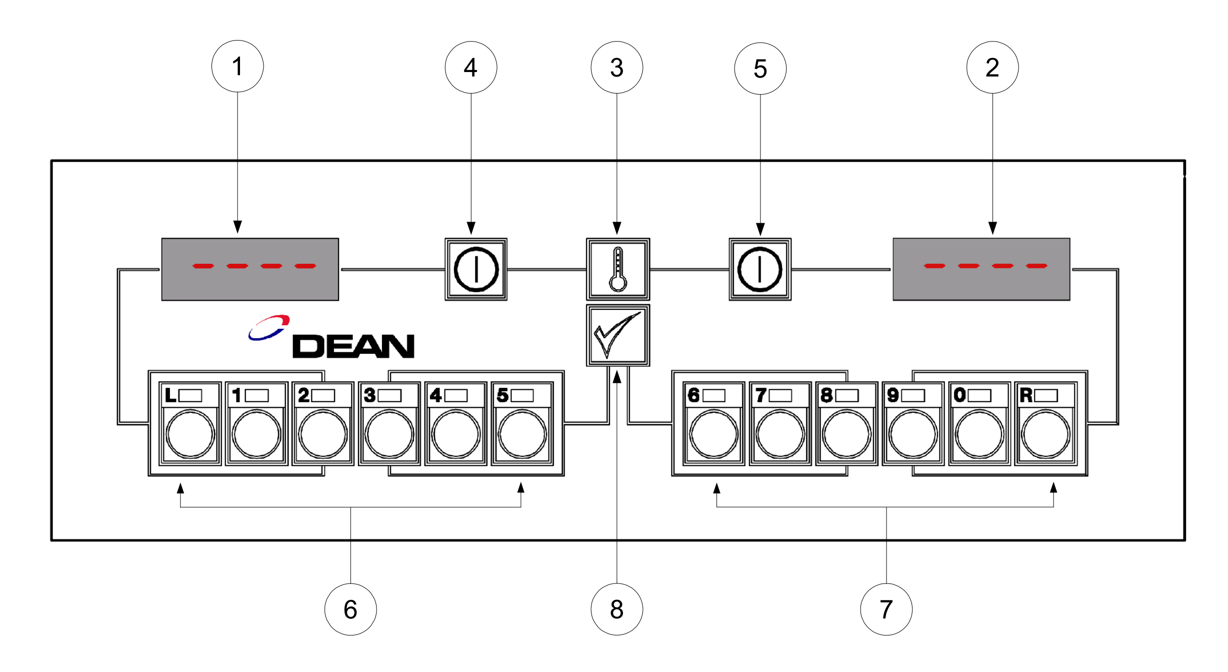
L'installation, le réglage, la modification, la réparation ou l'entretien incorrect de cet appareil peut causer des dommages matériels, des blessures ou la mort. Lire attentivement les instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien avant de procéder à son installation ou entretien.

ESURE DE SÉCURITÉ

Ne pas entreposer ni utiliser d'essence ni autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

ORDINATEURS DEAN COMPU-FRY :
MODE D'EMPLOI ET INSTRUCTIONS DE PROGRAMMATION

Mode d'emploi



ARTICLE	DESCRIPTION
1	Affichage éclairé - affichage gauche de divers fonctions et opérations.
2	Affichage éclairé - affichage droit de divers fonctions et opérations.
3	Boutons Verrouillage de programme et Contrôle de température - permettent de verrouiller le programme dans l'ordinateur et/ou d'afficher la température du bassin de friture. (Les ordinateurs plus anciens possèdent ce bouton :)
4/5	Interrupteurs d'alimentation - permettent la mise sous ou hors tension. (Les ordinateurs plus anciens possèdent ce bouton : ON OFF)
6/7	Boutons Produit et Code - permettent l'accès à l'ordinateur et aux fonctions de programmation. (Les ordinateurs plus anciens possèdent ces boutons : L 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 R)
8	Bouton de programmation - permet de reprogrammer la mémoire de l'ordinateur. (Les ordinateurs plus anciens possèdent ce bouton : CODE)

⚠ AVERTISSEMENT
Avant de mettre l'ordinateur sous tension, assurez-vous que le bassin de friture est rempli d'huile, de shortening ou d'eau. Le cas échéant, l'eau ne doit JAMAIS entrer dans le système de filtrage.

Mode d'emploi

Configuration de l'équipement et procédures d'arrêt

Configuration

> ⚠ **AVERTISSEMENT**
> **Remplissez le bassin de friture d'huile végétale jusqu'au repère OIL LEVEL inférieur, avant de positionner l'interrupteur d'alimentation ⓘ sur ON.**

1. Remplissez le bassin de friture d'huile végétale jusqu'au repère OIL LEVEL inférieur, à l'arrière du bassin de friture. Ce niveau tient compte de l'expansion de l'huile chauffée. Ne remplissez pas d'huile froide au-delà du trait inférieur sous peine d'entraîner un débordement suite à l'expansion de l'huile. Si vous utilisez du shortening solide, tassez le shortening solide au fond du bassin de friture. Continuez à ajouter du shortening dans la friteuse jusqu'au repère OIL LEVEL inférieur.

2. Assurez-vous que le ou les cordons d'alimentation sont branchés sur les prises secteur appropriées. Vérifiez si la face de la fiche est contre la plaque de la prise, sans qu'aucune partie des lames ne soit visible.

3. Assurez-vous que l'huile végétale atteint le niveau du repère OIL LEVEL *supérieur* lorsque l'huile végétale *est à la température de cuisson programmée*. Il est possible que vous deviez ajouter de l'huile végétale pour monter le niveau jusqu'au repère *après que l'huile aura atteint la température de cuisson*. Si du shortening solide est utilisé, le cycle de fonte **DOIT** être utilisé pour faire fondre le shortening. Il est possible que vous deviez ajouter du shortening solide pour augmenter le niveau jusqu'au repère après que le shortening tassé a fondu. NE PAS DÉSACTIVER OU ANNULER LE CYCLE DE FONTE JUSQU'À CE QUE TOUT LE SHORTENING AIT FONDU.

Arrêt

1. Positionnez l'interrupteur d'alimentation ⓘ sur OFF (l'écran affiche OFF).

2. Le cas échéant, filtrez l'huile végétale et nettoyez les friteuses. Consultez le manuel d'installation et d'utilisation qui accompagne la friteuse.

3. Placez les couvercles des friteuses sur les bassins.

Fonctionnement de la friteuse

A. Mettez l'ordinateur sous tension en appuyant sur l'interrupteur ⓘ.

   1. L'un des messages suivants s'affiche :

      a. CYCL, indique que les brûleurs fonctionnent en mode cycle de fusion. La friteuse restera en mode cycle de fusion jusqu'à ce que la température atteigne 82 °C, ou que le cycle soit annulé manuellement.

      b. HI, indique que la température du bassin de friture est de 12 ºC au minimum au point de consigne.

      c. Lo, indique que la température du bassin de friture est de 12 ºC au maximum au point de consigne.

d. « ---- », indique que la température du bassin de friture est comprise dans l'intervalle de cuisson. REMARQUE : Pour les meilleurs résultats, lancez uniquement la cuisson lorsque l'affichage indique « ---- ».

e. HELP, indique un problème de chauffe.

f. HOT, indique que la température du bassin est supérieure à de 210 °C - 202 °C pour les friteuses de la communauté européenne (CE).

g. Prob, indique que l'ordinateur a détecté un problème dans les circuits de commande et de mesure de la température.

REMARQUE : « . » un point décimal entre les chiffres 1 et 2 dans l'affichage indique que l'ordinateur allume les brûleurs.

B. Bouton Annulation du cycle de fusion (intégré aux ordinateurs uniquement).

⚠ ATTENTION
N'annulez pas le mode cycle de fusion si vous utilisez du shortening solide.

L'ordinateur affiche CYCL lors du cycle de fusion. Pour annuler le cycle de fusion sur un grand bassin de friture, appuyez sur le bouton R. Pour annuler le cycle de fusion sur un double bassin de friture, appuyez sur le bouton L pour le bassin gauche et sur R pour le bassin droit. CYCL est remplacé par Lo. Le point décimal entre les chiffres 1 et 2 s'allume indiquant que l'ordinateur allume les brûleurs.

C. Le cycle de cuisson est initié en appuyant sur le bouton produit :

1. Le mouvement de panier (sur les friteuses qui en sont équipées) permet d'immerger le produit dans l'huile ou le shortening.

2. L'affichage indique le temps de cuisson programmé et commence son compte à rebours.

3. Si un délai de secousse a été programmé, vous serez invité à secouer le produit pendant « X » secondes après le début du cycle de cuisson (X= délai programmé). Une alarme retentit, l'affichage indique SH- et le numéro de produit sélectionné. Si vous n'avez programmé aucun délai de secousse, SH- ne s'affiche pas durant le cycle de cuisson.

4. À la fin du cycle de cuisson, une alarme sonore retentit, COOC s'affiche et le voyant du bouton produit associé clignote. Pour annuler l'alarme de cuisson, appuyez sur le bouton produit qui clignote.

5. À ce stade, le temps de maintien s'affiche (si la durée programmée est supérieure à zéro) et le compte à rebours commence. Lorsque le compte à rebours atteint 0, une alarme retentit. Hd- et le numéro de produit sélectionné s'affichent. L'alarme de maintien s'arrête en appuyant sur le bouton ✓. Si l'affichage est en cours d'utilisation, le temps de maintien décroît puis disparaît de l'affichage.

Vérification de la température

A. Pour vérifier la température du bassin de friture à tout moment, appuyez une fois sur le bouton . Pour vérifier le point de consigne, appuyez deux fois sur le bouton .

B. Lors des périodes d'inactivité, lorsque la friteuse est activée mais n'est pas utilisée, « ---- » doit apparaître sur les deux affichages sur l'un des ordinateurs de la friteuse. « ---- » apparaît dans l'affichage du côté mis sous tension sur un ordinateur à bac double. Dans le cas contraire, vérifiez la température réelle et le point de consigne.

C. Si vous pensez qu'une sonde est défectueuse, vérifiez la température de huile de cuisson ou du shortening à l'aide d'un thermomètre. Vérifiez si le relevé de l'ordinateur est raisonnablement proche de la mesure lue.

REMARQUE : Il est possible que les circuits électroniques subissent les effets des fluctuations de courant et des orages. Si l'ordinateur ne fonctionne pas ou ne programme pas correctement sans raison apparente, réinitialisez-le en débranchant son cordon d'alimentation puis en le rebranchant.

Programmation de l'ordinateur Dean Compu-Fry

1. Activez l'ordinateur en appuyant sur l'un des boutons .

2. Pour accéder au mode de programmation, appuyez tout d'abord sur le bouton . CodE apparaît dans l'affichage de gauche. Si vous avez appuyé sur le bouton par erreur, appuyez sur de nouveau. Remarque : L'ordinateur clignote B U S Y si la cuisson est en cours.

3. Entrez 1 6 5 0 (1 6 5 0) séquentiellement pour entrer en mode de programmation.

4. S P - r (Point de consigne) apparaît dans l'affichage de gauche. Il permet de régler la température de cuisson. La température sélectionnée au préalable apparaît dans l'affichage de droite. Entrez une nouvelle température. Appuyez sur le bouton pour verrouiller le réglage de température. Si le paramètre est correct, appuyez sur le bouton pour passer à l'option de programmation suivante.

5. (Sélection produit) apparaît dans l'affichage de gauche. Appuyez sur le bouton produit pour le programmer.

6. apparaît dans l'affichage de gauche. Le point de sensibilité entré auparavant apparaît dans l'affichage de droite. Entrez le nouveau chiffre de sensibilité souhaité compris entre 1 et 9. Entrez 0 pour une sensibilité nulle. Appuyez sur le bouton pour verrouiller le paramètre.

La sensibilité permet d'ajuster le temps de cuisson pour compenser la baisse de température dans le bassin de friture lorsque un panier de produit est plongé dans l'huile. La sensibilité augmente ou diminue le temps de cuisson afin de contrebalancer les variations dues à la densité du produit, à la taille du panier et à la température initiale. Un réglage correct de la sensibilité garantira un produit de haute qualité. Par exemple : 100 grammes de frites peuvent être programmés pour cuire aussi bien que 1 kilogramme. Un paramètre initial peut correspondre à 4 ou 5. Un paramètre de 1 à 9 peut être requis pour obtenir une qualité maximum.

Programmation de l'ordinateur Dean Compu-Fry (suite)

7. Apparaît dans l'affichage de gauche. Un temps de cuisson déjà programmé apparaît dans l'affichage de droite. Si le temps est correct, appuyez sur . Si vous souhaitez le modifier, entrez le temps souhaité en minutes et secondes. (Le nouveau temps entré apparaît dans l'affichage de gauche.) Appuyez sur le bouton pour passer à l'option suivante.

8. Apparaît maintenant dans l'affichage de gauche. Le délai de secousse précédent (s'il existe) apparaît dans l'affichage de droite. Si un produit doit être secoué lors de la cuisson, définissez le nombre de minutes de cuisson avant la secousse à l'aide des touches numériques. Appuyez sur pour passer à l'option suivante. Si aucun délai de secousse n'est nécessaire, appuyez sur 0 puis sur . Exemple : Le temps de cuisson total est de 3 minutes ; la secousse intervient après 1 minute.

   À la fin de la première minute, une alarme retentit et le bouton produit clignote pendant 3 secondes.

9. Hd- apparaît dans l'affichage de gauche. Définit le temps durant lequel le produit peut être maintenu à température ; compris entre 13 secondes et 60 minutes. Appuyez sur . Si vous ne souhaitez pas utiliser la fonction de maintien, entrez 0 puis appuyez sur .

10. SELP apparaît dans l'affichage de gauche. Si vous souhaitez programmer d'autres produits, retournez à l'étape 5. Sinon, verrouillez le programme en appuyant sur .

11. COOC apparaît dans l'affichage de gauche. Un temps de cuisson déjà programmé apparaît dans l'affichage de droite. Si le temps est correct, appuyez sur . Si vous souhaitez le modifier, entrez le temps souhaité en minutes et secondes. (Le nouveau temps entré apparaît dans l'affichage de gauche.) Appuyez sur le bouton pour verrouiller le paramètre.

Fonction d'ébullition

ATTENTION
Le cas échéant, veillez à ce que l'eau et la solution d'ébullition ne s'écoulent pas dans le système de filtrage. Le dommage causé serait irréparable et la garantie ne s'appliquerait pas.

1. Avant de mettre la friteuse sous tension, fermez la ou les vannes de vidange du bassin de friture, et remplissez le bassin vide d'un mélange d'eau froide et de détergent à vaisselle. Suivez les instructions du fabricant de détergent lors du mélange.

REMARQUE : Lorsque l'ordinateur est configuré pour une friteuse à bac double, le mode ébullition n'est pas activé sur les deux côtés de l'ordinateur. Chaque côté doit mis sous tension et en mode ébullition séparément.

2. Pour programmer l'ordinateur à l'aide de la fonction d'ébullition, appuyez sur .

3. Appuyez sur . CodE apparaît dans l'affichage de gauche.

Fonction d'ébullition (suite)

4. Entrez (1 6 5 3) séquentiellement. L'affichage de droite indique b o i L. La température est automatiquement réglée sur 91 ºC. La friteuse atteint cette température et y reste jusqu'à ce que vous appuyez sur qui permet d'annuler le mode d'ébullition. En haute altitude, vérifiez constamment les conditions d'ébullition de la friteuse. Si un débordement se produit, éteignez immédiatement la friteuse, laissez-la refroidir, puis accédez une fois encore au mode ébullition pour reprendre la procédure.

Fonction de contrôle du temps

1. Pour vérifier le temps de récupération, appuyez sur . CodE apparaît dans l'affichage de gauche.

2. Entrez (1 6 5 2) séquentiellement. Le temps de remontée à température apparaît dans les deux affichages pendant 5 secondes.

Sélection de la température - Fahrenheit à Celsius (n'est pas applicable aux anciens modèles d'ordinateurs Compu-Fry)

1. Pour modifier la température de l'ordinateur de Fahrenheit à Celsius, ou de Celsius à Fahrenheit, appuyez sur .

2. Appuyez sur . CodE apparaît dans l'affichage de gauche.

3. Entrez (1 6 5 8) séquentiellement. L'ordinateur convertit automatiquement la température des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius (ou des degrés Fahrenheit aux degrés Celsius).

4. Appuyez sur pour afficher la température dans la nouvelle unité sélectionnée.

Mode d'affichage constant de la température (n'est pas applicable aux anciens modèles d'ordinateurs Compu-Fry)

1. Pour programmer un affichage constant de la température, appuyez sur .

2. Appuyez sur . CodE apparaît dans l'affichage de gauche.

3. Entrez (1 6 5 L) séquentiellement. La température de cuisson de l'huile et du shortening est constamment affichée sur l'écran de droite pour une friteuse à grand bassin, et sur les deux écrans pour une friteuse à double bassin.

REMARQUE : Lors de la cuisson des produits, le temps de cuisson ne s'affiche pas mais il est compté.

4. Pour supprimer l'affichage constant de la température et afficher le temps de cuisson, répétez les étapes 2 et 3.



Dean, 8700 Line Avenue, PO Box 51000, Shreveport, Louisiane 71135-1000 - États-Unis
Adresse d'expédition : 8700 Line Avenue, Shreveport, Louisiane 71106 - États-Unis

TÉL 1-318-865-1711 **FAX (Pièces) 1-318-327-3343** **FAX (Assistance technique) 1-318-219-7135**

PERMANENCE TÉLÉPHONIQUE
1-318-865-1711

IMPRIMÉ AUX ÉTATS-UNIS

Prix : U.S. $6.00
819-6179 11-01